FICHE TECHNIQUE

Sté B O U Q U E T
33 Rue de Paris
0 6 0 0 0 N I C E
Tel: 04.93.51.79.80 Fax: 04.92.07.15.43

Produit: préparation pour **MOUSSE NOIX DE COCO**
Marque: "BOUQUET SELECT"

Présentation:
En poudre

Mode d'emploi:
Fouetter 4mn au batteur; 1 Litre de crème fraîche liquide avec 500Gr de produit, L'appareil est ainsi prêt à être dressé dans des cadres fonçés d'un biscuit choisi. Etager et décorer au choix. Très conseillé pour bavarois et charlottes. Faire raffermir au frais avant de démouler. Pour les montages plus robustes, réduire la crème fraîche de 20%, et incorporer 200 Gr de beurre mou en fin de battage.
Pour les verrines et desserts, battre avec moitié lait et moitié crème fraîche.

Développement:
En respectant les dosages conseillés, escompter environ trois fois volume de lait utilisé.

Observations:
Après environ 4 minutes de battage, l'appareil est désormais prêt à l'emploi.
A ce stade, et très compacte elle permet aisément de travailler le façonnage à la poche à douille pour remplir les coupes et ramequins, pour décorer ou garnir des gâteaux, ou bien encore à la spatule pour façonner toutes les compositions pâtissières.
Une fois en place et maintenu au frais la texture prendra alors son aspect charpenté en mousse.

Diversification:
Au souhait de l'utilisateur, cet appareil accepte une multitude de touches personnelles.

DE TEXTURE
En jouant sur la quantité de crème (+/- 25%) on obtiendra encore plus de fermeté ou bien au contraire plus de volume et de légèreté.

DE FINESSE
L'association de lait (de 50 à 100%), allègera encore plus la texture au palais et d'une excellente tenue, permettra de monter, garnir ou décorer à souhait toutes coupes à desserts.

D'AROMES
Les arômes d'orange, de chocolat, de caramel, sont très bien acceptés.
Les alcools tels que; Grand marnier, Rhum,,, offrent autant de choix que de possibilités laissées à l'art créatif de l'utilisateur.

Autres utilisations:
- Base pour coupelles individuelles associé en tranches avec de la MOUSSE AU CHOCOLAT.
- Appareil de garniture de toutes compositions d'entremets au choix de l'utilisateur.

Composition:
Ingrédients: Sucre, Noix de coco (20%), Sirop de glucose, MG végétale, E 472 a, Protéine de lait, Maïs, Dextrose, E 407, Maltodextrine, E 450, E 339, Propylène glycol, Arômes. Contient ; de la Noix de coco, du lait, du soja, du maïs - Produit garanti sans OGM.OGM.

Conservation:
En poudre = 18 Mois - Après mise en œuvre, au réfrigérateur = 3 à 4 jours.